

SPEISEPLAN | 27. KW | 03.07. – 09.07.2023

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter www.laola-zentralkueche.de · Kostenfreies Servicetelefon: 0800. 168 99 99

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Liefertag entgegengenommen (für Samstag/Sonntag bis Freitag 14.00 Uhr). Privatkunden zahlen von Montag bis Freitag für alle Gerichte 5,50 EUR (MAXI-Gericht 6,50 EUR und Bowl/Salat 5,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR. **Preise für Firmenkunden** (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) werden **individuell vereinbart**. Es gelten unsere AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
Montag 03.07.2023	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in Rahmspinatsoße und Bandnudeln <small>A¹, C, D, G, I</small>	Thüringer Rostbratwurst in Senfsoße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, <u>dazu Senf</u> <small>1, 4, 6 A¹, G, I, J, K, S</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>1, 4 A¹, I, K, S</small>	Sächsische Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen <small>1, 4 A¹, I, K, S</small>	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Karotten, Zucchini und Frühlingszwiebeln, an Bärlauch-Frischkäsesoße <small>A¹, C, G, I</small>	Putenroulade mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse <small>A¹, I, K, P</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 04.07.2023	Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Kräuterkartoffeln <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	4 Hausgemachte Sächsische Quarkkäulchen <u>dazu Zucker und Apfelmus</u> <small>4, 5 A¹, C, G, K</small>	Tomaten-Basilikumtopf mit Hörnchennudeln, Fleischklößchen und Käse bestreut <small>A¹, C, G, I, S</small>	Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Kräuterkartoffeln <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Vegetarische Maultaschen in leichter Rahmsoße, mit buntem Sommergemüse <small>A¹, C, G, I</small>	Schweinesteak mit Champignons und Petersilienkartoffeln <small>A¹, I, K, S</small>	1 Kartoffelsalat mit 1 Paar Wiener Würstchen 4,20 EUR* <small>1, 4, 6, 7, A¹, C, G, I, J, K, S</small>
Mittwoch 05.07.2023	Scholle paniert und goldbraun gebraten, mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln <small>A¹, C, D, I, K</small>	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Reis <small>A¹, I, P</small>	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Fleischeinlage und Petersilie <small>A¹, I, K, S</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> <small>A¹, E, G, H, I</small>	Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Sellerie, Oliven und Paprika, an Petersilienkartoffeln <small>9 A¹, I, K</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> <small>A¹, E, G, H, I</small>	2 Spirelli mit Mischgulasch, <u>dazu Käse</u> 5,20 EUR* <small>A¹, G, I, R, S</small>
Donnerstag 06.07.2023	Sächsischer Sauerbraten mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5 A¹, I, K, R</small>	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße <small>A¹, I, S</small>	Bunter Sommergemüseintopf mit Fleischklößchen <small>A¹, C, G, I, K, S</small>	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße <small>A¹, I, S</small>	Gefülltes Omelett mit Tomate, Hirtenkäse und Basilikum, an Salzkartoffeln <small>A¹, C, G, I, K</small>	1 großer Germknödel mit Mohn, an Vanillesoße <small>2, 3 A¹, C, G</small>	
Freitag 07.07.2023	Gegrilltes Geflügelsteak in Pfefferrahmsoße, mit Gemüse und Bandnudeln <small>A¹, C, G, I, P</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Buttergemüse, mit Jägersoße und Salzkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer, mit Kartoffelwürfel und Gewürzgerke <small>7 A¹, I, J, K, R, S</small>	Panierte Jagdwurstscheibe auf Buttergemüse, mit Jägersoße und Salzkartoffeln <small>1, 4, 6 A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Blumenkohlbratling mit Tomatensoße und Kartoffel-Käse-Püree <small>A¹, C, G, I, K</small>	Wirsingkohlroulade mit Petersilienkartoffeln <small>A¹, C, I, J, K, S</small>	
Samstag 08.07.2023	Wurstgulasch mit Paprika und Kartoffelpüree, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR <small>1, 4, 6 A¹, G, I, K, S</small>				Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurstwürfel, <u>dazu Dessert</u> 6,30 EUR <small>1, 4, 6 A¹, G, I, K, S</small>		
Sonntag 09.07.2023	Schweinsroulade mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 6,30 EUR <small>7 A¹, E, G, H, I, J, K, S</small>				Bautzner Senfbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln, <u>dazu Pudding</u> 6,30 EUR <small>1, 4, 7 A¹, I, J, K, S</small>		

Salat / Bowl**
** Montag – Freitag, außer feiertags

Gemüse-Bowl mit Salatmix, Couscous, Kichererbsen, Sojabohnen, Rote Bete, Gurke, Nüsse, Avocado und Tomate, dazu Kräuter-Vinaigrette
5,70 EUR A¹, E, F, H



Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A⁷-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H¹-Mandeln, H²-Haselnuss, H³-Walnuss, H⁴-Kaschunüsse, H⁵-Pecanüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schwefeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxydationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Zentralküche erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisekomponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.